Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου

Περίγραμμα Μαθήματος 2019/20

Τίτλος Μαθήματος: Επαγγελματικά Γαλλικά ΙΙ
Κωδικός Μαθήματος: CAFR 211G
Πρόγραμμα Σπουδών / Έτος Σπουδών : Μαγειρικές Τέχνες / 2^{ο} Έτος
Τμήμα : MT II **Εξάμηνο :** Φθινοπωρινό
Αριθμός ωρών διδασκαλίας : 2 περιόδους την εβδομάδα **ECTS :** 2

Καθηγητής / Εκπαιδευτής: Δρ Τατιάνα Σιαμμά-Χαριλάου
Ώρες Γραφείου: Τετάρτη, 15.30 - 17.00
Αριθμός Γραφείου: 219 **Τηλ. Γραφείου:** 22 404 824
Ηλεκτρονική Διεύθυνση: tshiamma@hhic.mlsi.gov.cy

Προαπαιτούμενα : Επαγγελματικά Γαλλικά Ι

Φιλοσοφία μαθήματος

Το μάθημα, όπως όλα τα μαθήματα γλώσσας, είναι εναρμονισμένο με το Κοινό Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Αναφοράς για τις Γλώσσες (ΚΕΠΑ) και στόχος του είναι η προετοιμασία για το επίπεδο Α1.2. Το μάθημα προσβλέπει στην ενίσχυση των γνώσεων των φοιτητών στον τομέα του επισιτισμού και του τουρισμού, αναπτύσσοντας παράλληλα βασικές γλωσσικές, επικοινωνιακές και επαγγελματικές δεξιότητες στη Γαλλική Γλώσσα.

Στόχοι

Αυτό είναι το δεύτερο επίπεδο μιας διαδοχικής σειράς μαθημάτων Γαλλικής Γλώσσας για επαγγελματικούς σκοπούς, το οποίο περιλαμβάνει θέματα που σχετίζονται κυρίως με τους επαγγελματικούς κανονισμούς, το οργανόγραμμα και τα καθήκοντα του προσωπικού του εστιατορίου, τον εξοπλισμό της κουζίνας, τροφοδοσίας και καθαρισμού, καθώς επίσης και λεξιλόγιο σχετικό με φρέσκα φρούτα και λαχανικά, ξηρούς καρπούς και όσπρια, βασικά υλικά, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας. Σε αυτό το επίπεδο, οι φοιτητές θα συνεχίσουν με τη μελέτη βασικών γλωσσικών δεξιοτήτων και βασική γραμματική δομή της Γαλλικής Γλώσσας. Επικοινωνιακές δεξιότητες προφορικού και γραπτού λόγου, θα ενισχυθούν, προκειμένου οι φοιτητές να επικοινωνούν στο επαγγελματικό τους περιβάλλον, παρέχοντας παράλληλα ποιοτικές υπηρεσίες. Θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τα κύρια σημεία μιας καθαρής, τυπικής ομιλίας για οικεία θέματα που σχετίζονται με το επαγγελματικό τους πεδίο. Οι φοιτητές αναμένεται να λειτουργούν στο επίπεδο Α1.2 του ΚΕΠΑ.

Επιδιωκόμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα

Στο τέλος του εξαμήνου, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα στο επίπεδο Α1.2 του ΚΕΠΑ. Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της ενότητας, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να χρησιμοποιούν τη Γαλλική Γλώσσα για να:

- παρουσιάζουν την επαγγελματική στολή,
- γνωρίζουν και να εφαρμόζουν του κανόνες ασφάλειας και υγείας στην κουζίνα και το εστιατόριο,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τα φρούτα (κατηγορίες, μεθόδους παρασκευής, σκεύη),
- παρουσιάζουν τους κανόνες για τη χρήση του εξοπλισμού κουζίνας,
- αναγνωρίζουν και να κατονομάζουν επιτραπέζια σκεύη και να ετοιμάζουν το τραπέζι εστιατορίου,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν το οργανόγραμμα εστιατορίου και να περιγράφουν τα καθήκοντα κάθε μέλους του προσωπικού,

- χρησιμοποιούν βασικά υλικά στην κουζίνα,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τα διάφορα είδη ζύμης και σφολιάτας,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τα διάφορα είδη ψωμιών και συστατικά τους,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τις κατηγορίες των φρέσκων λαχανικών,
- αναγνωρίζουν να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν ξηρούς καρπούς και όσπρια,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τον εξοπλισμό τροφοδοσίας και καθαρισμού,
- αναγνωρίζουν να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν τους διάφορους τρόπους ετοιμασίας των λαχανικών,
- αναγνωρίζουν, να κατονομάζουν και να παρουσιάζουν ορεκτικά της Γαλλικής κουζίνας (ζεστά και κρύα),
- συμπληρώνουν ένα δελτίο κοστολόγησης μενού (1)

Μεθοδολογία Διδασκαλίας

Η εμπλοκή του φοιτητή είναι απαραίτητη στο μάθημα. Για το μάθημα έχει επιλεγεί η επικοινωνιακή-διαδραστική προσέγγιση η οποία επιτρέπει στο φοιτητή να αποκτήσει τις γλωσσικές δεξιότητες που περιγράφονται στο επίπεδο Α1.2 του ΚΕΠΑ, όπως η γραπτή και προφορική επικοινωνία, κατανόηση και έκφραση, μέσω ποικίλων επικοινωνιακών δραστηριοτήτων. Ο φοιτητής έχει ενεργή εμπλοκή στο μάθημα και τη δυνατότητα να αναπτύξει δεξιότητες στην παρατήρηση και την κριτική σκέψη, καθώς επίσης και στρατηγικές μάθησης οι οποίες οδηγούν προοδευτικά στην αυτόνομη μάθηση. Η επικοινωνιακή-διαδραστική προσέγγιση στηρίζεται κυρίως στη χρήση σύγχρονων οπτικοακουστικών μέσων, όπως CDs, DVDs και κείμενα, τα οποία ευνοούν την ανάπτυξη διαλόγου, προφορικού λόγου και ομαδικών συζητήσεων, την ακουστική κατανόηση, αλλά και τη γραπτή κατανόηση και έκφραση. Τα προτεινόμενα θέματα αποσκοπούν στην ανάπτυξη και ενίσχυση των επικοινωνιακών δεξιοτήτων στη βάση των ιδιάιτερων αναγκών του τομέα επαγγελματικής ανάπτυξης του φοιτητή (γραμματική και λεξιλόγιο για επαγγελματικούς σκοπούς).

Αξιολόγηση

Κατοίκον εργασία	10%
Διαγωνίσματα	25%
Εργασίες Αυτόνομης Μάθησης	25%
Τελική Εξέταση	40%

Απαιτήσεις Μαθήματος

Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο των φοιτητών για τις απαιτήσεις του μαθήματος.

Δομή και Περιεχόμενο Μαθήματος

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / υλικό
		Ειδικοί γλωσσικοί στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
1	2-5/10	• Savoir les parties du corps • Poser des questions • Parler de la tenue professionnelle **Activité de recherche individuelle** *Présenter la tenue professionnelle de restauration*	• L'interrogation • L'adjectif possessif • L'adjectif démonstratif	• Mots interrogatifs • Les parties du corps • Les 5 sens • Les vêtements	• L'intonation interrogative	**Unité 3,** *Le corps*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / υλικό
		Ειδικοί γλωσσικοί στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
2	8-12/10	• Comprendre et respecter des règles • Comprendre et donner un ordre **Projet en groupe guidé** *Elaborer un poster avec les règles d'hygiène corporelle et vestimentaires de la cuisine*	• Le verbe *pouvoir* • L'impératif	• Les règles d'hygiène		**Unité 3,** *La tenue professionnelle*
3	15-19/10	• Découvrir les fruits • Préparer les fruits • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine	• Les verbes de préparation des fruits • Les verbes en -*ir* et -*re*	• Les fruits • Les familles de fruits • Les ustensiles de préparation des fruits • Les saisons et les mois		**Unité 3,** *Les fruits*
4	22-26/10	**Projet en groupe guidé** *Elaborer une recette de jus de fruit sur un site ou un blog francophone* • Comprendre des normes d'utilisation • Compter (2)	• L'obligation et l'interdiction • Le verbe *devoir* à l'indicatif présent	• Les appareils • Les nombres ordinaux		**Unité 4,** *Mode d'emploi*
5	29/10-2/11	• Découvrir la vaisselle • Dresser la table • Réaliser un inventaire • Identifier le personnel de la brigade de restaurant et ses fonctions **Activité de recherche individuelle** *Présenter les membres de la brigade d'un restaurant et leurs fonctions*	• Le pluriel des noms • L'accord des adjectifs	• Les pièces du service de table • Le personnel du restaurant • Adjectifs de description	• La marque orale du masculin et du féminin	**Unité 4,** *La vaisselle* *Le service*
6	5-9/11	• Utiliser les ingrédients de base • Découvrir les différents types de pâtes • Comprendre et élaborer une fiche cuisine **Projet en groupe guidé** *Elaborer une recette pour*	• Les adverbes de quantité	• Les ingrédients de base • Différents types de pâtes • Les unités de mesure		**Unité 4,** *La pâte* **Unité 4,** *Les pâtes de base*

Εβδ.	Ημερ.	Ύλη/Θέματα που θα καλυφθούν				Σχετικό κεφάλαιο / υλικό
		Ειδικοί γλωσσικοί στόχοι	Γλωσσικό Περιεχόμενο			
			Γραμματική	Λεξιλόγιο	Φωνητική	
		une tarte salée ou de tarte aux fruits pour un évènement de l'école				
7	12-16/11	• Découvrir le pain français • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Présenter les pains régionaux français*		• Les différents types de pain • Les étapes de la panification • Les types de farine		**Unité 4,** *Le pain*
8	19-23/11	**Révision – Test CE ou CO ou CEE**				
9	26-30/11	• Découvrir les légumes frais • Découvrir les fruits et les légumes secs • Décrire une plante • Exprimer des préférences • Indiquer la succession de l'action	• Les verbes de préparation des légumes • Les articulateurs chronologiques • Le futur simple • Le pronom personnel tonique	• Les familles des légumes	• Le son [p] et le son [b]	**Unité 5,** *Les premiers travaux* **Unité 5,** *Les fruits et les légumes secs*
10	3-7/12	• Maîtriser les différents modes de préparation des légumes • Découvrir le matériel de préparation et le matériel à débarrasser	• Le futur proche	• Les adverbes pour préciser l'action • Les différentes tailles de légumes • Les ustensiles de préparation des légumes		**Unité 5,** *Tailler les légumes* **Unité 5,** *La batterie de cuisine*
11	10-14/12	• Découvrir les *Hors d'œuvre* français • Rédiger/compléter un bon d'économat • Comprendre et élaborer une fiche de cuisine **Projet en groupe guidé** *Préparer une dégustation de hors-d'œuvre français ou de pays francophone*		• Les hors-d'œuvre français		**Unité 5,** *Les hors-d'œuvre*
12	17-21/12	**Exposé / Examen PO** * Les exposés peuvent prendre place tout au long du semestre par groupe des deux ou trois personnes				
13	7-11/1	**Révision**				

Απαιτούμενη Βιβλιογραφία

- J. CHOLVY, 2014, *En cuisine ! Méthode de français professionnel de la restauration et de la gastronomie,* CLE-International

Πρόσθετη Βιβλιογραφία

- A. AKYÜZ & al., 2015, *Focus : Grammaire du français,* HACHETTE Fle, Paris
- T. CIGNATTA, 2008, *Rue Mouffetard : le français de l'alimentation et de la restauration,* CIDEB/Black Cat
- Λεξικό *1000 λέξεις και μιλάς τη γλώσσα, Γαλλικά-Φαγητό και Ποτό,* 2008, Εκδόσεις ΠΑΤΑΚΗ